

## Le Saumon <sup>4</sup>

18,00

**Saumon mi-cuit, bouillon de Shiitake, anguille fumée, oignons**

*Salmon, Shiitake-Bouillon, eel, oignons*  
*Lachs, Shiitake-Bouillon, Aal, Zwiebeln*  
*Zalm, Shiitake-Bouillon, gerookte paling, uien*

## Les filets de sole <sup>2, 3, 4, 7</sup>

19,00

**Limande farcis aux scampis, mousseline de homard au safran**

*Dab filled with gambas, lobster mousseline with saffron*  
*Limande gefüllt mit Scampis, Hummer-Mousseline mit Safran*  
*Zeetong, Schar gevuld met Scampis, Kreeft mousseline met saffraan*

## Les Saint-Jacques <sup>14, 7</sup>

19,00

**Velouté de Salsifis et vanille, écume de lard fumé**

*The Jacques Scallops, sauce from Salsifis and vanilla, smoked bacon foam*  
*Jakobsmuscheln, Salsifis-Vanille-Soße, Schaum von geräuchertem Speck*  
*De Jakobsschelpen, saus van vanille en schorseneren, schuim van gerookte spek*

## Le Cromesquis <sup>1, 9, 3</sup>

17,00

**Queue de bœuf et ris de veau, céleri rave et jus de veau au porto**

*Croquette of bovine caudate and sweetbread, celeriac and veal port jus*  
*Krokette von Rinderschwanz und Kalbsbries, Knollensellerie und Kalb-Porto-Jus*  
*Kroket van runderen caudate en kalfzwezerik, knolselderij en kalfsvlees porto Jus*

## Le Chèvre « Bio » <sup>5, 7, 8</sup>

16,00

**Ballottine aux pommes, noix, salade croquante à l'Otafuku**

*Goat cheese with apples, nuts and salad with Ostafuku*  
*Ziegenkäse mit Äpfeln, Nüssen und Salat mit Ostafuku*  
*Geitenkaas met appels, noten en sla met Ostafuku*

**Les joues de veau** <sup>1, 9, 12</sup> **21,00**

**Façon bœuf bourguignon, Micro-Leave, cornes de gatte confites**

*Veal cheeks on the type Bourguignon, Micro-Leave, potatoes  
Kalbsbäckchen nach Art Bourguignon, Micro-Leave, Kartoffeln  
Kalfsvlees op z'n Bourguignon, Micro-Leave, aardappelen*

**Le Skreï** <sup>3, 4, 7</sup> **22,00**

**Dos de Skreï, écrasée de Charlotte au cerfeuil, fenouils, légumes glacés**

*Skreï-back, puree of Charlotte and chervil, fennel, vegetables  
Skreï-Rücken, Püree von Charlotte und Kerbel, Fenchel, Gemüse  
Skreï rug, puree van Charlotte en kervel, venkel, groenten*

**La Canette** <sup>1, 6, 12</sup> **23,00**

**Laquée, choux sautés, vin d'orange et d'épices, polenta**

*Peking duck, cabbage, orange wine, polenta  
Pekingente, Kohl, Orangen-Wein, Polenta  
Peking eend, kool, oranje en kruiden wijn, polenta*

**Le Bœuf « Galice »** <sup>3, (5), 7</sup> **28,00/36,00/44,00**

**200gr/ 300gr/ 400gr**

**Béarnaise Minute, salade vinaigrette, pommes parisiennes**

*Beef „Galice“, béarnaise, salad vinaigrette, potato  
Rinderfilet « Galice », Béarnaise, Salat Vinaigrette, Kartoffeln  
Rundflees „Galice“, béarnaise, sla vinaigrette, aardappelen*

**Le Burger Château** <sup>1, (5), 7, 10</sup> **22,00**

**Wagyu - façon burger, foie gras poêlée, buratta au syphon, mayo truffée**

*Wagyu burger, foie gras, Burrata foam, truffle mayonnaise  
Wagyu-Burger, Gänseleber, Buratta-Schaum, Trüffelmayonnaise  
Wagyu-Burger, foie gras, Burrata schuim, truffelmayonaise*

**Les Pappardelle** <sup>1, 3, 7</sup> **18,00**

**Légumes de saison, espuma de parmesan**

*Pappardelle with Seasonal Vegetables, Parmesan espuma  
Pappardelle mit Saisongemüse, Parmesan-Espuma  
Pappardelle met seizoensgroenten, Parmezaanse espuma*

**Tartelette au citron revisitée « Bio »** <sup>1, 3, 7</sup> **10,00**

*Lemon tart  
Zitronentart  
Citroentaart*

---

**Nougat glacé** <sup>3, 7, 8</sup> **10,00**

**Aux fruits sec et mousse de Kiwi**

*Iced nougat, dry fruit and kiwi foam  
Eiskaltes Nougat, getrocknete Früchte, Kiwi-Mousse  
Bevroren nougat, droog fruit en Kiwi schuim*

---

**Moelleux au chocolat** <sup>1, 3, 7</sup> **12,00**

*Chocolate cake  
Schokoladenkuchen  
Chocoladetaart*

---

**Sablé Breton** <sup>1, 3, 7</sup> **11,00**

**Aux poires rôties gelée de pommes vertes au gingembre**

*Breton shortbread, roasted pear, green apples jelly with ginger  
Sandplätzchen nach Art der Bretagne, gebratene Birnen, Gelee aus grünen Äpfeln mit Ingwer  
Bretonse zandkoekjes, geroosterde peer, groene appels jelly met gember*

---

**Les Fromages Affinés « Bio »** <sup>7, 8, 12</sup> **14,00**

*Cheese plate  
Käseplatte  
Kaas plateau*

## Menu du jour

Menu du jour en trois services	39,00
Menu du jour en trois services avec sélection de vins	59,00

## Découvertes Gourmandes

Menu en 3 services *	50,00
Menu en 3 services avec sélection de vins	70,00
Menu en 5 services	65,00
Menu en 5 services avec sélection de vins	95,00

*Servis par table entière, avant 20h30*

### Le foie gras

Mi-cuit au torchon, mousseline de brioche

\*\*\*\*\*

### Les Saint-Jacques

Velouté de Salsifis et vanille, écume de lard fumé

\*\*\*\*\*

### Sorbet au champagne

\*\*\*\*\*

### La canette

Laquée, choux sautés, vin d'orange et d'épices, polenta

\*\*\*\*\*

### La tartelette

au citron revisitée